

八丈島 水産だより

5月号



ワツニア



ひきなわ漁

春もたけなわ、八丈島の野山は新緑にあふれ、ワツニアの花も咲き始めています。海の方は、トビウオ漁は昨年並みですが、カツオ漁は、昨年の今の時期に比べて、漁獲が伸びず、大分下回っています。このままでは、昨年の漁獲高まではほど遠い状況です。4月末にようやくまとまった漁獲があり、5月の漁に期待がよせられます。

どうして釣れないのかな？

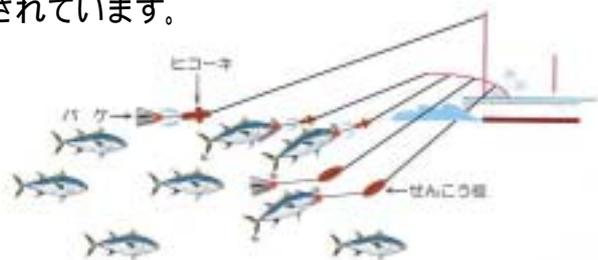
カツオは赤道付近で生まれ、1才～1才半になった頃のカツオが北上して日本沿岸にやってきます。しかし今年は、私たちの期待通りに八丈近海まできてくれないのです。今年のカツオ漁は全国的にも良くないようです。



鮮度は一番！

八丈島では、右写真のように、たるに海水と氷を張って頭からカツオを入れ、このまま封じて出荷する独特の方法をとっています。

八丈島のカツオはこの出荷方法と、鮮度の良さから「樽(たる)かつお」と呼ばれ市場で評価されています。



【ひきなわ漁】



どうやって釣るの？

カツオをとる漁法は、一本釣りなどがありますが、八丈島ではひきなわ漁で釣ります。魚の群れと一緒に漁船を走らせながらエサに似た釣り針(バケ)をひいて、食いついたところを釣り上げます。

漁船がトンボのはねのように竿を広げているトップの写真は、ひきなわ漁の様子です。

朝市始まる！

八丈島漁協連合女性部は、今年4月から、毎月第3土曜日(午前9時～11時まで)を「朝市の日」と決め、朝市をスタートさせました。

商品は、主にトビウオのミンチ(さつま揚げ・すり身汁用)、シイラやトビウオのフライ等です。試食用にすり身汁や魚のアラの唐揚げなどがあり、当日の目玉商品はまた楽しみの一つです。問合せは八丈島漁協 奥山(04996-2-0211)まで。

東京都八丈支庁産業課 04996-2-1113

